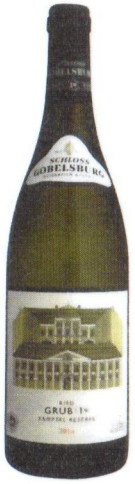
GROSSE VELTLINERFRUCHT: RIESLING MIT POTENZIAL

Den Jahrgang 2014 werden die Kamptaler Winzer wohl mit einem lachenden und einem weinenden Auge in Erinnerung behalten. Die positive Seite liegt in dem Umstand, dass nach einem schwierigen Witterungsverlauf mit viel Arbeit und Geduld gerade in der Reserve-Kategorie tolle Ergebnisse erzielt werden konnten. Der Wermutstropfen sind die deutlich geringeren Mengen, die von den einzelnen Spitzenweinen angeboten werden können.

Die Siegerweine der Kategorie Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve kommen aus drei absoluten Top-Lagen. Das Weingut Schloss Gobelsburg belegt mit hauchdünnem Vorsprung mit dem Wein aus der Lage Grub den ersten Rang. Auf Platz zwei rangiert Alwin Jurtschitsch mit seinem fein strukturierten Veltliner vom Käferberg in Langenlois. Den dritten Rang holt sich punktgleich Willi Bründlmayer mit seiner internationalen Interpretation seiner Veltliner-Paradelage Lamm, einem sehr speziellen Wein, der das neue Holz nunmehr bereits gut eingebunden hat. In Sachen bester Riesling ist die Herkunft der Top-Weine leicht zu erraten. Sie kommen alle vom Heiligenstein, der einmal mehr sein Potenzial als Grand Cru unter Beweis gestellt hat, wenn auch die ÖTW-Winzer ihn im Moment noch nur als Erste Lage bezeichnen können. Mit dem Heiligenstein »Alte Reben« hat Willi Bründlmayer einen großen Klassiker für die Zukunft geschaffen, nach seiner Aussage brauchen solche Weine sieben, acht Jahre, um ihre ideale Trinkreife zu erreichen, es wäre also erst 2022 so weit. Ob die Weinfreunde so viel Geduld aufbringen, ist angesichts der Trinkfreude, die dieser große Riesling jetzt schon anzubieten hat, eher zu bezweifeln. Auf Platz zwei landete der Riesling Heiligenstein von Michael Moosbrugger (Schloss Gobelsburg), im Rennen um den dritten Rang konnte sich Ludwig Hiedler knapp behaupten.

NOTIZEN VON PETER MOSER

Die Kamptal DAC Reserve-Weine von 2014 überraschten sogar die Experten. Die Grünen Veltliner zeigen sich sehr fruchtbetont und extraktsüß, die kapitalen Rieslinge überzeugen mit fester Säurestruktur und ausgeprägter Mineralität und verfügen über Reifepotenzial.



Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve

LEGENDE

- ● Weißwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

94

1. Platz
● **Grub 1 ÖTW 2014**
Weingut Schloss Gobelsburg
13.5 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Einladendes, fruchtbetontes Bukett, gelber Apfel, ein Hauch von Marille, feine tabakige Nuancen, etwas Orangenzesten. Saftig, frische Birne, gute Komplexität, harmonisch eingewobene Säurestruktur, bleibt gut haften, angenehme Fruchtsüße im Abgang, mineralischer Nachhall, sehr gutes Entwicklungspotenzial. **€ 24,–**

94

2. Platz
● **Käferberg 1 ÖTW 2014**
Weingut Jurtschitsch
13.5 Vol.-%, mittleres Grüngelb. Zarte weiße Frucht nach Apfel, zarte florale Anklänge, ein Hauch von Kräutern und Orangenzesten. Stoffig, delikate weiße Tropenfruchtanklänge, feine Struktur, angenehme Extraktsüße im Abgang, bereits wunderbar balanciert, mineralisch und anhaltend, bietet großes Trinkvergnügen. **€ 29,–**

94

3. Platz
● **Lamm 1 ÖTW 2014**
Weingut Bründlmayer
13 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Feine gelbe Tropenfruchtanklänge, Nuancen von Mango und Ananas, feine Nuancen von neuem Holz, zart nach Vanille. Komplex, saftig, dank der zarten Holzwürze fast burgundische Nuancen, angenehme Extraktsüße, sehr gute Länge, sicheres Entwicklungspotenzial. **€ 41,–**

93

● **Grand Grü 2014**
Weingut Steininger
14 Vol.-%, helles Grüngelb. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte reife gelbe Frucht. Anklänge an Apfel, zart nach Quitten und Mango, ein Hauch von Blütenhonig. Stoffig, elegante Textur, zarte Extraktsüße, mineralischer Touch im Abgang, bleibt gut haften, verfügt über sicheres Reifepotenzial. **€ 15,–**

● **Strasser Gaisberg 1 ÖTW 2014**
Weingut Birgit Eichinger
13.5 Vol.-%, helles Grüngelb. Frische weiße Apfelfrucht, ein Hauch von Steinobst, Nuancen von frischen Orangenzesten. Elegant, feine gelbe Tropenfrucht, finessenreiche Säurestruktur, saliner Touch im Abgang, zitronig animierender Touch im Finish. **€ 16,–**

● **Dechant Alte Reben 2014**
Weingut Rudolf Rabl
13.5 Vol.-%, mittleres Grüngelb, Goldreflexe. Reife gelbe Apfelfrucht, unterlegt mit Blütenhonig, kandierte Orangenzesten, Anklänge von Tropenfrucht. Komplex, straffe Textur, angenehme Extraktsüße, feine Würze im Abgang, sehr gute Länge, bereits antrinkbar, sicheres Reifepotenzial. **€ 17,–**

● **Renner 1 ÖTW 2014**
Weingut Schloss Gobelsburg
13 Vol.-%, helles Grüngelb. Mit angenehmem Blütenhonig unterlegte frische gelbe Tropenfruchtanklänge, zart nach Ananas, frische Wiesenkräuter, einladendes Bukett. Mittlere Komplexität, feine Birnenfrucht, gut integrierte Säure, feinwürziger Nachhall, zart nach Marille im Rückgeschmack, sicheres Reifepotenzial. **€ 17,50**

● **Kammerner Lamm 1 ÖTW 2014**
Weingut Birgit Eichinger
13.5 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Frische gelbe Fruchtnuancen, zart nach Apfel und Mandarine, ein Hauch von Ingwer und Litschi im Hintergrund. Saftig, feine Fruchtsüße, fast rotbeerig, eingebundene Säurestruktur, fruchtig auch im Abgang, zeigt gute Länge, individueller Veltliner-Stil. **€ 23,–**

● **Lamm 1 ÖTW 2014**
Weingut Jurtschitsch
13 Vol.-%, mittleres Grüngelb. Frische Orangenzesten, ein Hauch von Kräutern und Birne, facettenreiches Bukett. Straff, komplex, weiße Apfelfrucht, dezente Fruchtsüße, lebendige Säurestruktur, zitroniger Touch, im Finale etwas Honig, gelbfruchtiger Nachhall, sehr gutes Entwicklungspotenzial. **€ 29,–**

● **Käferberg 1 ÖTW 2014**
Weingut Bründlmayer
13.5 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Attraktives Bukett nach frischem Apfel, weiße Tropenfrucht, frische Kräuter, mineralischer Anklang. Saftig, gute Komplexität, angenehme Extraktsüße, balanciertes Säurespiel, salziger Touch im Abgang, gute Länge, verfügt über Reifepotenzial. **€ 35,90**

92

● **Mollander Letten**
Weingut Josef Schenter
13.5 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Mango und Ananas, zarte Mineralik, Nuancen von Orangenzesten. Saftig, elegante, reife Apfelaromen, feiner Säurebogen, zart nach frischen Birnen im Abgang, verfügt über gute Länge. **€ 8,50**

● **Zöbinger Heiligenstein 2014**
Weingut Peter Schweiger
13 Vol.-%, mittleres Grüngelb. Zart rauchig-kräuterwürzig unterlegte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von kandierten Orangenzesten. Nuancen von Blütenhonig im Hintergrund. Komplex, saftig, mineralischer Kern, zeigt gute Frische, feine Salzigkeit im Nachhall. **€ 10,60**

● **Ganztraube vom Stein 2014**
Weingut Johannes Holzer
13.5 Vol.-%, mittleres Grüngelb. Angenehme Kräuternote, ein Hauch von Gewürzen wie Sternanis, reife gelbe Frucht unterlegt, tabakige Nuancen. Komplex, saftig, elegante Textur, gelbe Fruchtnuancen, zeigt eine gute Länge und sicheres Reifepotenzial. **€ 12,–**

● **Wechselberg 2014**
Weingut Johann Topf
13 Vol.-%, helles Grüngelb. Mit zarten Wiesenkräutern unterlegte frische Apfelfrucht, zart nach Gewürze, ein Hauch von Orangenzesten. Weiße Frucht, dezente Süße, eingebundene Säurestruktur, bereits harmonisch und gut antrinkbar, ein gut entwickelter Speisenbegleiter. **€ 12,10**

● **Kittmannsberg 2014**
Weingut Steininger
13 Vol.-%, helles Grüngelb. Feine gelbe Apfelfruchtanklänge, zart nach Marille, ein Hauch von Orangenzesten. Komplex, saftig, feine Fruchtsüße, elegant und ausgewogen, zarte Steinobstanklänge im Abgang, bereits gut antrinkbar. **€ 16,–**

● **Käferberg Alte Reben 2014**
Weingut Rudolf Rabl
13.5 Vol.-%, mittleres Grüngelb. Goldreflexe. Frische Wiesenkräuter, reife gelbe Fruchtnuancen, ein Hauch von Mango und Maracuja, tabakige Noten. Gute Komplexität, weiße Apfelfrucht, frisch strukturiert, mineralischer Nachhall, zitroniger Touch im Rückgeschmack. **€ 17,–**

● **Käferberg 2014**
Weingut Am Berg – Ludwig Gruber
13.5 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Reife gelbe Tropenfruchtnuancen, Mango und Papaya, ein Hauch von Blütenhonig, kandierte Orangenzesten. Komplex, angenehme Fruchtsüße, reifer Apfel, mineralischer Touch unterlegt, opulenter Stil, zeigt Länge, gutes Zukunftspotenzial. **€ 18,50**

● **Alte Reben 2014**
Weingut Bründlmayer
13 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Zart tabakig unterlegte gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Marille, mineralische Nuancen. Saftig, gute Komplexität, feinsüße Frucht nach weißem Pfirsich, bleibt gut haften, feine Struktur, verfügt über sicheres Reifepotenzial. **€ 24,60**

● **Schenkenbichl Erste ÖTW Lage 2014**
Weingut Jurtschitsch
13 Vol.-%, helles Grüngelb. Frische Nuancen von reifem Apfel, etwas Birnen unterlegt, rauchig, dunkle Mineralität, nach Kräutern. Komplex, straff, reife weiße Apfelfrucht, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, gutes Zukunftspotenzial. **€ 26,–**

● **Kammerner Lamm 1 ÖTW 2014**
Weingut Hirsch
13 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Verhalten, zart rauchig, ein Hauch von Steinobst, Kräuterwürze und rauchige Mineralität. Straff, dunkel schattiert, zarte weiße Apfelfrucht, feiner Säurebogen, mineralisch-salzig geprägt, noch völlig unterentwickelt, Orangen im Nachhall. **€ 28,–**

● **Vincents Spiegel 1 ÖTW 2014**
Weingut Bründlmayer
13 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Zart nussig unterlegte Röstaromen, reife gelbe Apfelfrucht, Ananas, Orangenzesten, burgundisches Bukett. Komplex, stoffig, feine Fruchtsüße, gut integrierte neue Holzaromen, extraktsüßer Abgang, gute Länge, wird von weiterer Flaschenreife sicher profitieren. **€ 35,90**

91

● **Weinbau Karl Eisenbock**
Hauptstraße 2
13 Vol.-%, helles Grüngelb. Zart kräuterwürzig unterlegte frische gelbe Apfelfrucht, zart nach kandierten Orangenzesten und etwas Blütenhonig. Saftig, elegant, feine Fruchtsüße, balancierter Säurebogen, bleibt gut haften, gelber Steinobsttouch im Finish. **€ 6,–**

● **Alte Reben 2014**
Weingut Herndler
13.5 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Zart kräuterwürzig unterlegte gelbe Fruchtnuancen nach frischem Apfel, ein Hauch von Orangenzesten, mineralischer Touch. Mittlere Komplexität, weiße Birne, feiner Säurebogen, zart salziger Touch, reife Frucht im Nachhall. **€ 6,50**

● **Dechant 2014**
Weingut Fichtenbauer-Mold
13 Vol.-%, mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Frische gelbe Apfelfrucht, zart nach Wiesenkräutern, ein Hauch von Orangenzesten. Saftig, zarte weiße Tropenfruchtanklänge, etwas Ananas, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, Nuancen von Blütenhonig im Finale. **€ 7,50**

● **Zöbinger Terrassen 2014**
Weingut Peter Schweiger
13.5 Vol.-%, mittleres Grüngelb. Mit einem Hauch von Wiesenkräutern unterlegte gelbe Tropenfruchtnoten nach Ananas, zart nach Mango. Am Gaumen feiner Apfel, Nuancen von weißem Steinobst, angenehm eingebundene Säure, ein harmonischer Speisenbegleiter. **€ 8,80**

● **Seeberg 2014**
Weingut Barbara Öhlzelt
13.5 Vol.-%, mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Zart tabakig unterlegte weiße Apfelfrucht, Nuancen von Orangenzesten, mineralischer Touch. Saftig, zart nach Marille, gelbe Frucht, feiner Säurebogen, bleibt gut haften, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit Reifepotenzial. **€ 11,–**

● **Aturo 2014**
Weingut Waldschütz
13 Vol.-%, mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Steinobst, zarte florale Akzente, einladendes Bukett. Saftig, rund und frisch, dezente Süße, bleibt gut haften, reife Birnenfrucht im Nachhall, ein Hauch von Honig im Rückgeschmack. **€ 12,–**

● **Steinhaus 2014**
Weingut Am Berg – Ludwig Gruber
13 Vol.-%, helles Grüngelb. Zart floral unterlegte weiße Apfelfrucht, mineralischer Touch, ein Hauch von Zitruszesten, saftig, gute Komplexität, zart nach Marillen, angenehmer Säurebogen, frisch und anhaltend, ein facettenreicher Speisenbegleiter. **€ 12,50**

● **Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve 2014, Weingut Leindl**
13 Vol.-%, mittleres Grüngelb. Mit einem Hauch von Orangenzesten unterlegte gelbe Fruchtnuancen, reife Papaya, florale Akzente. Saftig, etwas weitmaschige Textur, dezente Süße, zarter Honigtouch im Nachhall, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen. **€ 14,90**

Gaisberg 1 ÖTW 2014
/eingut Johann Topf
3,5 Vol.-%, helles Grüngelb. Mit einem auch von Wiesenkräutern unterlegte eiße Apfelfrucht, zart nach Mandarinen-esten, mineralischer Touch. Mittlerer örper, gelbfruchtige Textur, dezente Säure-ruktur, feiner Honigtouch, zarte Kräuter-ote im Finale. **€ 25,20**

Hölle 2014
/eingut Johann Topf
3,5 Vol.-%, mittleres Grüngelb. Zart nach örrobst, gelbe Birnen, Nuancen von Klet-en, ein Hauch von süßen Tropenfrüchten nterlegt. Mittlerer Körper, weiße Frucht, einer Säurebogen, angenehme Mineralik, art nach Honig auch im Rückgeschmack. **: 18,60**

»von den Terrassen« 2014
lfred Markus Deim – Naturnaher Veinbau
3,5 Vol.-%, mittleres Grüngelb. Mit frischen Viesenkräutern unterlegte feine gelbe pfelfrucht, zart tabakige Nuancen, ein lauch von Marillen. Saftig, elegant, saftige ruchtsüße, gut balanciert und anhaltend. elbe Frucht im Nachhall, gut antrinkbar, at Zukunftspotenzial. **Preis: k. A.**

Riesling Kamptal DAC Reserve

96

. Platz
Zöbinger Heiligenstein Alte Reben ÖTW 2014, Weingut Bründlmayer
3 Vol.-%, helles Grüngelb. Zunächst etwas erhalten, öffnet sich mit Luft, zarte Stein-bstnuancen, ein Hauch von Mandarinen-esten, mineralischer Touch, facetten-eiches Bukett. Saftig, feine Fruchtsüße, nterlegt mit einem zarten Minzetouch, inessenreiche Säurestruktur, die gut ein-ebunden ist, extraktsüßes Finale, ausge-eichnete Länge, in sich ruhend, wird von veiterer Flaschenreife profitieren, feine alzige Mineralität im Nachhall. **€ 41,–**

95

. Platz
Heiligenstein 1 ÖTW 2014
Veingut Schloss Gobelsburg
3 Vol.-%, helles Grüngelb. Zart floral nterlegte weiße Tropenfruchtanklänge, in Hauch von Pfirsich, Nuancen von kan-lierten Orangenzesten, feine Mineralität. Saftig, elegante Textur, angenehme gelbe Fruchtsüße, finessenreiche Struktur, sehr gute Balance, verfügt über eine gewisse Leichtigkeit, zitroniger Touch im Finale, sehr gutes Zukunftspotenzial. **€ 28,–**

94

3. Platz
Heiligenstein 1 ÖTW 2014
Weingut Hiedler
13,5 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Grapefruit-zesten, etwas Blütenhonig, mineralischer Touch, facettenreiches Bukett. Saftig, ele-gant, dezente Fruchtsüße, gelber Pfirsich, lebendiger Säurebogen, zarter Blütenhonig im Abgang, gute Länge, sicheres Reife-potenzial, stoffiger Stil. **€ 24,–**

Zöbinger Heiligenstein 1 ÖTW 2014
Weingut Jurtschitsch
13 Vol.-%, mittleres Grüngelb. Attraktive zarte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Maracuja, feiner Pfirsichtouch, ein Hauch von Mandarinenzesten. Saftig, weiße Frucht, straffe Textur, sehr präzise, lebendig struk-turiert, feiner Blütenhonig im Abgang, zitro-niger Touch im Rückgeschmack, insgesamt leichtfüßig, sicheres Reifepotenzial. Ein typischer Jahrgangsvertreter. **€ 18,50**

Zöbinger Heiligenstein Lyra 1 ÖTW 2014, Weingut Bründlmayer
13 Vol.-%, helles Grüngelb. Zarte gelbe Steinobstaromen, im Hintergrund zart nach Physalis, zarte rotbeeerige Akzente, braucht einige Luft, sollte dekantiert wer-den. Saftig, feine weiße Frucht, dezente Süße, eingebundene Säurestruktur, feine Mineralität, zart nach Orangen im Abgang, gutes Zukunftspotenzial. **€ 35,20**

93

Zöbinger Heiligenstein 2014
Weingut Peter Schweiger
13,5 Vol.-%, helles Grüngelb, Silberreflexe. Mineralisch unterlegte weiße Steinobstan-klänge, ein Hauch von Orangenzesten und Blütenhonig. Mittlere Komplexität, feine gelbe Tropenfrucht am Gaumen, integrier-te Extraktsüße, die von einer feinen Säure gekontert wird, bleibt haften, verfügt über Entwicklungspotenzial. **€ 14,20**

Kogelberg 1 ÖTW 2014
Weingut Brandl
13,5 Vol.-%, helles Grüngelb. Frischer gel-ber Apfel, ein Hauch von Golden Delicious, feiner Blütenhonig, mineralischer Touch. Straffer Körper, weiße Frucht, lebendiger Säurebogen, dunkle Mineralität im Abgang, dezente Süße im Abgang, Pfirsich im Rück-geschmack, verfügt über Entwicklungs-potenzial. **€ 14,50**

Heiligenstein 1 ÖTW 2014
Weingut Brandl
13,5 Vol.-%, helles Grüngelb. Feine Nuancen von Steinobst und frischer Birne, ein Hauch von weißem Apfel, etwas Blütenhonig unterlegt. Mittlerer Körper, weiße Frucht, frischer Säurebogen, dezente Süße im Ab-gang, mineralisch und anhaltend, verfügt über Reifepotenzial. **€ 14,50**

Steinmassl 1 ÖTW 2014
Weingut Bründlmayer
13 Vol.-%, helles Grüngelb. Feine weiße Pfirsichfrucht, ein Hauch von Ananas, ein Hauch von Orangenzesten, mineralischer Touch. Leichtfüßig, feine Fruchtsüße, wei-ßer Pfirsich, zitroniger Touch im Abgang, bereits gut antrinkbar, lebendiger Speisen-begleiter. **€ 26,80**

92

Thürneustifter Berg
Weingut Josef Schenter
13 Vol.-%, mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Mit frischer Fruchtexotik unterlegte Nuan-cen von Blütenhonig, zarter rotbeeriger Touch, Mandarinenzesten. Saftig, feine weiße Tropenfruchtanklänge, straffe Säurestruktur, trinkanimierender Stil, bleibt gut haften, fruchtige Pfirsichnoten im Nachhall. **€ 9,50**

Engabrunner Stein 2014
Weingut Johannes Holzer
13,5 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Mit frischen Wiesenkräutern unterlegte weiße Stein-obstnuancen, ein Hauch von Zitruszesten, mineralischer Touch. Straff, elegant, feine Fruchtsüße, lebendiger Säurebogen, bleibt haften, verfügt über Reifepotenzial. **€ 11,–**

Steinhaus 2014
Weingut Am Berg – Ludwig Gruber
13 Vol.-%, mittleres Grüngelb. Silberreflexe. Intensive weiße Pfirsichfrucht, Tropen-fruchtanklänge, zart nach Litschi und Maracuja, Limettenzesten im Hintergrund. Saftig, elegante Textur, feiner Orangen-touch, gelber Pfirsich im Abgang, mineralischer Nachhall. **€ 12,50**

Steinhaus 2014
Weingut Steininger
13 Vol.-%, helles Grüngelb, Silberreflexe. Zart rauchige Mineralität, Nuancen von Stachel-beeren, weißer Pfirsich, ein Hauch von Kir-schen, Zitruszesten. Straff, saftige gelbe Tro-penfrucht, lebendiger Säurebogen, zart nach Orangen, feine Fruchtsüße im Nachhall, wird von Flaschenreife profitieren. **€ 16,–**

Seeberg 2014
Weingut Steininger
13 Vol.-%, helles Grüngelb. Silberreflexe. Mit einem Hauch von Orangenzesten unterlegte gelbe Steinobstnuancen, zart nach Pfirsich und Ringlotte, mineralischer Anklang. Kom-plex, dezent nach Grapefruit, angenehmes Säurespiel, ein Hauch von Honig im Finale, gute Länge, vielseitig einsetzbar. **€ 16,–**

Schenkenbichl Alte Reben 2014
Weingut Rudolf Rabl
13,5 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Frische Orangenzesten, gelbe Steinobstnuancen, ein Hauch von Blütenhonig, einladendes Bukett. Mittlere Komplexität, weiße Frucht, lebendiger Säurebogen, Pfirsichtouch im Abgang, zitroniger Touch, ein lebendiger Speisenwein. **€ 19,–**

Steinhaus Rote Erde 2014
Weingut Rudolf Rabl
13 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Intensive wei-ße Pfirsichfrucht, ein Hauch von Maracuja, zart mit Blütenhonig unterlegt. Straff, mitt-lerer Körper, weiße Tropenfrucht, zitroniger Touch, dezente Süße im Nachhall, zugäng-lich, aber nicht mit Reifepotenzial ausge-stattet. **€ 19,–**

Zöbinger Heiligenstein 1 ÖTW 2014
Weingut Birgit Eichinger
13,5 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Reife gelbe Tropenfrucht, zart nach Blütenhonig, rot-beeriger Touch, mineralisch unterlegt. Saftig, mittlere Komplexität, weiße Frucht, feiner Säurebogen, bereits entwickelt und gut antrinkbar. **€ 21,–**

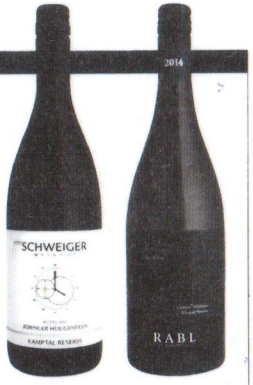
Heiligenstein 1 ÖTW 2014
Weingut Johann Topf
13 Vol.-%, helles Grüngelb. Zart rauchig un-terlegte gelbe Steinobstnote, ein Hauch von Blütenhonig, Orangenzesten im Hintergrund, gut entwickeltes Bukett. Mittlere Komplexi-tät, elegant, süße weiße Fruchtnoten, integ-rierter Säurebogen, bereits gut antrinkbar, wirkt bereits etwas entwickelt. **€ 24,10**

Wechselberg Spiegel 1 ÖTW 2014
Weingut Johann Topf
13,5 Vol.-%, helles Grüngelb. Zart nach wei-ßer Tropenfrucht, ein Hauch von Limetten-zesten, frische Orangen. Saftig, gute Kom-plexität, gelbe Pfirsichfrucht, angenehmer Säurebogen, zart nach Honig im Abgang, noch nicht ganz harmonisch, wird von weite-rer Flaschenreife profitieren. **€ 25,20**

91

Hiataberg 2014
Weingut Herndler
13,5 Vol.-%, helles Grüngelb, Silberreflexe. Feine weiße Steinobstanklänge, ein Hauch von Limettenzesten, dezente Mineralität, einladendes Bukett. Saftig, feine gelbe Tro-penfrucht, etwas Ananas, feiner Säurebogen, ein eleganter Speisenbegleiter. **€ 6,50**

Zöbinger Terrassen 2014
Weingut Peter Schweiger
13 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Ein Hauch von frischen Mandarinen, weiße Tropenfrucht, zarte florale Nuancen. Saftig, feines gelbes Steinobst, angenehm integrierte Säure-struktur, bereits zugänglich, zitronige Nuan-cen im Nachhall. **€ 10,60**



Wechselberg
Weingut Waldschütz
13 Vol.-%, helles Grüngelb, Silberreflexe. Frische weiße Tropenfruchtanklänge, ein Hauch von Litschi, etwas Ananas und Blüten-honig unterlegt. Mittlerer Körper, zart nach gelbem Pfirsich, feiner Säurebogen, dezente Süße im Nachhall, ein ausgewogener Speisen-begleiter. **€ 12,–**

Heiligenstein 2014
Weingut Barbara Öhlzelt
13 Vol.-%, helles Grüngelb. Silberreflexe. Fri-sche weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Lit-schi, Limettenzesten klingen an. Saftig, mitt-lere Komplexität, weißer Pfirsich, feine salzige Nuancen, hat Entwicklungspotenzial. **€ 14,50**

Loiserberg 1 ÖTW 2013
Weingut Jurtschitsch
12,5 Vol.-%, helles Grüngelb. Saftig, weiße Frucht, Nuancen von Steinobst, mineralisch unterlegt. Mittlere Komplexität, rassig-würzi-ger Stil, zitroniger Nachhall, dezente Länge, wird von Flaschenreife profitieren. **€ 16,50**

Gigant 2014
Weingut Günter und Renate Nastl
13 Vol.-%, mittleres Gelbgrün. Etwas zurück-haltendes Bukett, zarte Nuancen von Stein-obst, floraler Touch, braucht etwas Luft. Kom-plex, engmaschig, feine gelbe Tropenfrucht, angenehm integrierte Säure, zarter Honig-touch im Abgang, ein vielseitiger Speisen-begleiter. **€ 18,–**

Kogelberg 1 ÖTW 2014
Weingut Hiedler
13,5 Vol.-%, helles Grüngelb. Feine, einladende Tropenfruchtanklänge, etwas Ananas und Blütenhonig, ein Hauch von Orangenzesten. Mittlerer Körper, weißer Pfirsich, lebendige Säurestruktur, zarte vegetale Würze im Nach-hall, zitroniger Rückgeschmack. **€ 22,–**

TASTING-INFO

Alle weiteren Weine, Bewertungen und Beschreibungen finden Sie auf **www.falstaff.at**